

CHAR KUEY TEOW
炒粿条

'Char Kuey Teow' (炒粿条, dialek Hokkien) bermaksud mi beras leper yang digoreng. Ia digoreng dengan haba yang tinggi, bersama sos kacang hitam, cili, udang, kerang, telur, tauge, daun kucai Cina, belacan dan lemak khinzir. Kadang-kala kepingan sosej Cina diawet dan kek ikan ditambah ke dalamnya. Ia mungkin berasal dari wilayah Guangdong China tetapi pelbagai versi mi beras goreng ditemui di rantau Asia Tenggara. Di Malaysia, ramuan Char Kuey Teow diubahsuai, dengan masakan tanpa lemak khinzir, menjadikan Char Kuey Teow diterima semua lapisan masyarakat, khususnya komuniti Muslim.

Char Kuey Teow (炒粿条, Hokkien dialect) means "stir-fried rice cake strips". It is a popular noodle dish which stir-fried over very high heat with dark soy sauce, chilli, a small amount of belachan, eggs, prawns, cockles, chopped Chinese chives, slices of Chinese sausage, fishcake, bean sprouts, and pork fat. The dish originated from Guangdong province in China, but several versions of the fried rice noodles developed in the Southeast Asian region. Among the most famous version is the Penang Char Kuey Teow, prepared with seafood, with crab meat and with duck eggs. Versions of Char Kuey Teow cooked by Muslims in Malaysia will exclude pork fat, making it acceptable to all community.



MI HOKKIEN
福建面

Mi Hokkien (福建面) dimasak dengan mi kuning tebal tumis yang dikenali sebagai 'Tai Lok Mee'. Mi akan digoreng dengan sos soya hitam pekat dan lemak khinzir rangup. Ia paling biasa dimasak dengan udang, kek ikan, sotong, daun bawang atau kucai. Pada asalnya ia terkenal di Kuala Lumpur, sebelum dikembangkan ke bandar-bandar lain yang mempunyai populasi Cina yang tinggi. Hidangan ini digelar sebagai Hokkien Char di Pulau Pinang. Sebaliknya, masyarakat tempatan Pulau Pinang menggelar Mi Udang sebagai “Mi Hokkien”.

Hokkien Mee (福建面) is a dish of thick yellow noodles (be known as 'Tai Lok Mee') braised with thick black soy sauce and added with crispy fried pork lard, pork slices, prawns, and an assortment of vegetables. Initially developed in Kuala Lumpur, Hokkien Mee is very popular among Malaysians. The dish is called 'Hokkien Char' in Penang, while the Penangites called 'Har Mee' (or prawn noodles) as Hokkien Mee.



YONG TAU FU
酿豆腐

Yong Tau Fu (酿豆腐, dialek Kantonis) merupakan produk tauhu dan sayur-sayuran seperti terung, bendi, peria dan cili yang disumbat dengan pes ikan atau daging khinzir. Ia biasanya dihidangkan dalam sup jernih atau dengan pati dalam mangkuk berasingan. Hidangan ini boleh dimakan secara bersendirian, ditambah nasi putih, atau bihun beras. Terdapat juga variasi yang berlainan, iaitu dihidangkan dengan kuah laksa atau sos kari. Di Malaysia, kawasan Ampang khususnya amat popular dengan menu Hakka ini sejak awal tahun 1960-an.

Yong Tau Fu (酿豆腐, Cantonese dialect) is a Chinese cuisine consisting of tofu filled with minced meat mixture or fish paste. Other variation includes mushrooms, ladies' fingers, eggplants, bitter gourd and chillies stuffed with minced meat or surimi. The dish can be served either dry with sauce or as a soup dish. It can be consumed on its own or with rice. A consumer can eat Yong Tau Fu with laksa sauce or curry sauce. In Ampang, Malaysia, this Hakka dish has been prevalent since the early 1960s.



LEI CHA
擂茶

Lei Cha (擂茶) adalah hidangan orang Hakka yang terdiri daripada pelbagai jenis sayuran yang dicincang halus, seperti bawang merah, kacang panjang, kubis, lobak kering, kubis kerinting, kacang buncis, kacang merah dll. Kesemua sayur ini diletakkan di atas nasi, ditambah dengan kacang panggang. Sup hijau panas dituangkan ke dalam nasi, digaul sebati sebelum dinikmati. Lei Cha adalah hidangan yang lazat dan sihat.

Lei Cha (擂茶) or ground tea is a traditional Southern Chinese tea-based beverage or gruel by Hakka people. It consists of tea leaves and herbs that are ground together with various roasted nuts, legumes and seeds, grains, and flavourings. Malaysians eat Lei Cha with rice and other vegetables side dishes such as greens, tofu, and pickled radish. The ground tea is poured into the rice, mixed well and enjoyed. It is delicious and healthy.



O-CHIAN
蚝煎

Telur Dadar Tiram atau O-chian (蚝煎, dialek Hokkien) adalah hidangan Cina yang terkenal di Taiwan, Fujian dan Asia Tenggara. Hidangan ini terdiri daripada telur dadar dengan isi utamanya adalah tiram bersaiz kecil. Tiram kecil ditumis pada kuali panas sebelum dilipat ke dalam adunan telur. Kanji kentang biasanya dicampurkan ke dalam adunan telur, menjadikan telur dadar yang terhasil lebih tebal. Ketumbar dicampurkan kemudian, dan digoreng sehingga warnanya keemasan. Berbeza dengan telur dadar tiram di Wilayah Hokkien dan Teochew, kuah pekat berperisa tidak dituangkan ke atas telur dadar tiram di Malaysia; sebaliknya sos cili disediakan untuk dicelup.

Oyster omelette or O-chian (蚝煎, Hokkien dialect) is a famous Chinese cuisine in Taiwan, Fujian and Southeast Asia. A mixture of small oysters is fried on a hot plate, fold in egg batter, then pour in the starch mixture, and cook until it's crispy. Unlike other versions of oyster omelettes found in Hokkien and Teochew province in China, which pours thick savoury gravy onto the food; Malaysians enjoy the oyster omelettes with chilli sauce on the side for dipping.



BIHUN KEPALA IKAN
鱼头米粉

Bihun Kepala Ikan (鱼头米粉) adalah salah satu gaya masakan Cina yang boleh dinikmati oleh sesiapa sahaja kerana kuah yang dimasak tidak pedas. Ramuan utamanya adalah bihun dan kepala ikan yang digoreng dan dipotong menjadi ketulan. Ikan yang digunakan adalah ikan tongsan sisik halus atau kap kepala besar (bighead carp) yang murah tetapi tebal isinya. Ketulan ikan direndam dalam wain beras Cina, sebelum digoreng dengan minyak panas untuk mengurangkan bau lumpur. Supnya agak berkrim, yang biasanya dihasilkan menggunakan campuran stok ikan yang pekat, ikan bilis dan susu. Tomato dan sayur-sayuran jeruk boleh ditambah untuk mengurangkan rasa lemak dan memberikan rasa masam untuk sup. Biasanya hidangan ini akan dihias dengan daun bawang dan bawang goreng.

Fish Head Mee Hoon (鱼头米粉) is a noodle soup, which consists of rice vermicelli and a deep-fried fish head cut into chunks. The types of fish used are Snakeheads or bighead carps. The fish chunks are soaked in rice wine and fried in hot oil to reduce the muddy taste. The creamy colour soup base is fish stock and milk. Sometimes, a cook adds tomatoes and pickled vegetables in the dish to ease the richness of the soup and give the noodles a distinct sourish flavour. Before serving, decorate the bowl with spring onions and fried onions.



PAN MEE
板面

Pan Mee (板面) adalah masakan mi gaya Hakka berkuah stok ikan bilis yang pekat. Doh mi diperbuat daripada tepung, air, telur dan minyak. Kemudian ia diuli dengan tangan, dikoyak menjadi cebisan. Doh juga boleh diuli dengan mesin ke dalam pelbagai bentuk, biasanya jalur panjang seperti pasta. Kebanyakan masanya Pan Mee dihidang dengan sup, bersama ikan bilis goreng, daging khinzir cincang, telur rebus, cendawan, dan sayur-sayuran seperti daun keledek atau sayur cekur manis. Terdapat juga hidangan Pan Mee dalam pelbagai warna, dengan jus buah naga, labu atau kobis ungu sebagai pewarnanya. Jenis Pan Mee yang popular di Lembah Klang dikenali sebagai "Pan Mee Cili", dan mi yang dihidangkan telah ditambah emping cili goreng sebagai perisa.

Pan Mee (板面) is egg noodles served in soup, with meat or fish, vegetables and seasoned with spices. The main ingredients for the noodle are flour, water, eggs and oil. Traditionally, the dough is hand-kneaded, stretched and break into smaller pieces. Noodle making machine will also produce noodles in various sizes and shapes. The most common type is flat strips, which looks like pasta. Pan Mee with minced pork, fried onions, fried anchovies, mushrooms, sweet leaves, and topped with a poached egg is a traditional variation. A popular variety in the Klang Valley is "Chilli Pan Mee", adding fried chilli flakes to the Pan Mee for a spicy taste. Vegetable purees from spinach, sweet potato, pumpkin and dragon fruit are mixed into the dough for a colourful and lively look.



MI GORENG KANTONIS
广府炒

Mi Goreng Kantonis (广府炒) merujuk kepada penyediaan mi yang digoreng cetek atau celur untuk digaringkan, kemudian disaji dalam kuah telur pekat dan sos putih tepung jagung. Mi ini digelar “Yee Mee” dan dimasak dengan hirisan daging khinzir tanpa lemak, makanan laut, bebola ikan dan sayur-sayuran hijau seperti sawi. Seandainya mi Kuey Teow (tanpa digoreng) dimasak dengan kaedah di atas, maka ia digelar sebagai Wat Dan Hor (滑旦河, dialek Kantonis). Jikalau kedua-dua bihun goreng dan mi Kuey Teow digabungkan dan dimasak dengan kaedah yang sama, maka ia digelar Guang Fu Ying Yong (广府鸳鸯, dialek Kantonis).

Cantonese Fried Noodles (广府炒) is fried until crisp as the base, and served in a thick egg and cornstarch gravy with sliced lean pork, seafood, fish cake, prawn, and green vegetables, like Choy Sum and carrot. A related dish called Wat Dan Hor (滑旦河, Cantonese dialect) used flat 'Hor Fun' noodles, but the noodles are not deep-fried, merely charred. Another variation called Guang Fu Ying Yong (广府鸳鸯, Cantonese dialect) involves mixing both crisp-fried rice vermicelli and 'Hor Fun' as the base and served with the gravy.



MAPO TOFU
麻婆豆腐

Tauhu dikatakan berasal dari negara China pada zaman Dinasti Han. Orang Cina telah memperkembangkan dan memperkayakan resipi masakan berasaskan tauhu mengikut citarasa sendiri. Antaranya, Mapo Tauhu, Tauhu Busuk, Tauhu Jeruk, Tauhu Kukus dan Puding Tauhu. Mapo Tauhu (麻婆豆腐) mempunyai rasa yang istimewa dan tekstur yang licin, dihidangkan dalam minyak berwarna merah yang terang. Sajian ini mengandungi bahan-bahan utama seperti tauhu, daging cincang, cili, bawang putih, serbuk lada, sos taucu atau pes kacang soya. Mapo Tauhu sesuai dimakan bersama nasi, roti, atau dicampurkan ke dalam mi.

Tofu-making was first recorded during the Chinese Han dynasty some 2,000 years ago. Tofu cooked in both savoury and sweet dishes. The Chinese have developed and enriched the recipes for Tofu dishes based on their tastes, such as Mapo Tofu, Stinky Tofu, Pickled Tofu, Steamed Tofu and Tofu Pudding. Mapo Tofu (麻婆豆腐) is a tofu dish cooked in spicy sauce, typically a transparent, bright red oil, seasoned with Douban (fermented broad bean and chilli paste) and Douchi (fermented black beans), along with minced meat. This dish is best served with rice, bread, or mixed with noodles.



BAK KUT TEH
肉骨茶

Bak Kut Teh (肉骨茶, dialek Hokkien) adalah sejenis hidangan sup berserta rusuk daging (terutamanya khinzir), yang dimasak dengan bawang putih, kicap pekat dan gabungan herba dan rempah terpilih. Sup ini biasanya direbus selama berjam-jam. Pelbagai jenis cendawan boleh ditambah, dan masakan ini biasanya dihidangkan dalam claypot. Bak Kut Teh terkenal sebagai tonik kesihatan. Menurut sejarahnya, ia dimakan oleh kuli Cina yang bekerja di dermaga Pelabuhan Klang, bersama teh Cina. Kini ia menjadi makanan popular di sekitar rantau Asia Tenggara

Bak Kut Teh (肉骨茶, Hokkien dialect) means pork ribs soup. The vendor cooked the soup base for hours with garlic, dark soy sauce and a unique combination of herbs and spices. The vendor serves the dish in a clay pot, sometimes with a variety of mushrooms. Bak Kut Teh, popularly regarded as a health tonic, is historically eaten by the Malaysian Chinese coolies working on the piers at Port Klang, accompanied by Chinese tea. It is now a popular food around the Southeast Asian region.



LOR MEE
卤面

Lor Mee (卤面, dialek Hokkien) berasal dari Wilayah Fujian, China. Ia adalah mi kuning yang dimasak dalam kuah pekat yang diperbuat daripada telur, kanji dan pes daging khinzir, dihidangkan bersama sayur-sayuran, hirisan daging khinzir, cendawan, kaki ayam, kek ikan atau telur masak sebagai tambahan. Mi yang digunakan sama jenis dengan Mi Hokkien yang dikenali sebagai 'Tai Lok Mee'. Lor Mee amat terkenal di Ulu Yam, Selangor dengan kuah pekatnya yang ditambah sos soya dan cuka balsamik. Sambal cili antara pilihan ramai sebagai penyedap untuk Lor Mee.

Lor Mee (卤面, Hokkien dialect) is a noodle originated from Fujian, which the thick fat yellow noodles are cooking in the rich starchy gravy. The gravy consists of corn starch and egg, seasoned with spices. The other ingredients are vegetables, shiitake mushrooms, fish cake, round and flat meat dumplings (usually chicken or pork) and egg. The noodles, known as 'Tai Lok Mee', are also used in Hokkien Mee. In Ulu Yam, Selangor, Lor Mee is famous for its special gravy in soy sauce and balsamic vinegar. Sambal chilli sauce is among the popular condiment to eat with Lor Mee.



NASI AYAM HAINAN
海南鸡饭

Nasi Ayam Hainan (海南鸡饭) adalah variasi nasi ayam yang paling terkenal di Malaysia. Daging ayam disediakan dengan kaedah tradisional Hainan iaitu merebus seluruh ayam pada suhu mendidih sehingga masak, bagi memastikan daging ayam menjadi lembut dan empuk. Ayam kemudiannya dipotong, dan disaji dengan nasi minyak yang dimasak dengan lemak ayam. Biasanya Nasi Ayam Hainan dihidang bersama sup ayam jernih , termasuk sos cili, halia cincang dan sos tiram bercampur dengan bawang putih. Di Negeri Melaka, nasi ayam yang dihidangkan berbentuk bebola.

Hainanese Chicken Rice (海南鸡饭) is the most famous variation of chicken rice in Malaysia. The Hainanese method of preparing the chicken is by poaching the entire chicken below the boiling water until cooked. The chicken stock, skimmed with fat, is used for cooking the rice, producing oily and flavorful rice, that is also known as "oily rice". Hainanese Chicken Rice is eating together with dipping sauce, consists of freshly minced red chilli and garlic, accompanied by dark soy sauce and freshly ground ginger. In Malacca, the famous Chicken rice ball is steamed rice shaped into rice ball in golf-ball-size.



POPIAH
薄饼

Popiah (薄饼, dialek Hokkien) adalah sejenis kuih yang sedap dan mudah disediakan. Bahagian kulit popiah biasanya diperbuat daripada tepung gandum atau tepung ubi kayu, dan dijadikan satu lapisan krep nipis yang bulat di atas kuali leper, seperti lempeng. Menurut kaedah Hokkien/Teochew, krep disumbat dan digulung dengan tauhu cincang yang dimasak dan sayur-sayuran seperti kucai dan lobak merah. Gaya Peranakan pula mengandungi hirisan sengkuang dan rebung buluh, dan intinya dimasinkan dengan taucu dan stok daging. Kadang kala otak-otak atau serunding juga digunakan sebagai inti. Ia boleh disediakan dalam pelbagai cara, sama ada mentah, digoreng atau disira.

Popiah (薄饼, Hokkien dialect) is a Hokkien/Teochew-style crepe roll, stuffed with cooked shredded tofu, vegetables such as turnip and carrots. Popiah wrapper is a soft, thin paper-like crepe or pancake made of wheat flour. The filling of the Peranakan version contains julienned jicama and bamboo shoots and seasoned with Tauchu (fermented soybean paste) and meat stock. Other types of fillers include otak-otak or meat floss. Popiah is deep-fried or served as the mainstream Chinese spring roll.



SUP PEDAS
辣汤

Bahan utama sup pedas (辣汤) adalah halia yang dihiris dan lada hitam. Ramuannya bergantung kepada cita rasa masing-masing, sama ada daging ayam atau khinzir. Bahan lain seperti cendawan, timun laut, perut khinzir, hati khinzir dan sebagainya boleh ditambah ke dalamnya. Sup pedas amat terkenal di Sungai Chua, Kajang. Resipi sup pedas kononnya berasal daripada penoreh getah bagi tujuan menahan kesejukan. Ianya merupakan masakan yang boleh memanaskan perut dan membuka selera.

Sliced ginger and black pepper are the main ingredients of spicy soup (辣汤). One can add chicken or pork in the soup according to one's taste, as well as mushrooms, sea cucumbers, pork belly, pork hearts, and so on can. The spicy soup is trendy in Sungai Chua, Kajang. The recipe is said to be developed by the rubber tappers who are drinking the soup to stay warm. It is a dish that can warm the drinker's stomach and increase appetite.



CHANG SHOU MIAN
长寿面

Chang Shou Mian (长寿面) adalah mi telur Kantonis paling nipis yang diperbuat daripada tepung gandum. Ia berwarna kuning keemasan dan sedikit kenyal. Air soda digunakan ketika doh disediakan dan kemudiannya mi digoreng serta dikeringkan. Mi akan direbus bersama sayur sawi, cendawan dan cili. Masakan ini sarat dengan hajat agar usia dipanjangkan. Justeru itu, ia dihidangkan ketika sambutan hari lahir atau tahun baru. Si pemakan perlu elak untuk memakan mi ini hingga putus di tengah-tengahnya, sebelum dimasukkan ke dalam mulut, kerana ia menandakan kesinambungan usia.

Chang Shou Mian (长寿面) means "longevity noodles", symbolizes a wish for long life. This dish is unique in texture and taste. It is the result of using sodium bicarbonate or soda water for the dough. The noodles are also deep-fried before they are dried, which gives them a unique and slightly chewy texture. Most often, it is prepared with pork, chicken, vegetables or just Chinese chives and shiitake mushrooms. Chang Shou Mian is a popular dish on the banquet table, especially during Chinese New Year and Birthday of an elder. The cook would care not to cut or breaks the noodles. The consumer must also avoid breaking the noodles before consumed it for better luck.





SUAN PAN ZI
算盘子

Yam Abacus Seeds yang digelar Suan Pan Zi (算盘子) adalah hidangan orang Hakka yang membawa makna kekayaan dan kemakmuran, kerana rupa bentuknya mirip manik dalam sempoa (dekak-dekak). Doh diperbuat daripada ubi kayu dan ubi keladi, dipotong menyerupai bentuk manik sempoa. Setelah dimasak, ianya lembut di luar dan kenyal di dalam. Hidangan ini boleh dimasak dengan ayam cincang atau daging khinzir, udang kering, cendawan dan sayur-sayuran lain. Suan Pan Zi dikacau kilas, diperisakan dengan sos soya cair, garam, gula dan kadang-kadang wain beras atau cuka, untuk menjadikannya lebih beraroma dan sedap.

Abacus Seeds, also known as Suan Pan Zi (算盘子) is a traditional Hakka dish. It carries the meaning of wealth and prosperity because it looks like the bead on an abacus. The cook made the Abacus Seeds from dough mixed with tapioca flour, and yam then cut into abacus-bead shapes. When cooked, the "beads" are soft on the outside and chewy on the inside. The dish is stir-fried with minced chicken or pork, dried shrimps, mushrooms and various other vegetables, and seasoned with light soy sauce, salt, sugar and sometimes rice wine or vinegar.