

Sama seperti anak gadis Indonesia. Bee Yinn Low yang tumbuh dan besar di Malaysia, tidak diperbolehkan melakukan pekerjaan dapur saat ia masih anak-anak. "Kamu tidak tahu caranya memasak, nanti justru membuat berantakan semuanya," kata ibunya.

Setelah ia pindah bekerja di California Selatan, Bee menyadari bahwa makanan-makanan Asia, terutama Chinese Food, tidak sesuai dengan gaya hidup wanita karir di kebudayaan Barat. Mereka hanya memiliki sedikit waktu untuk dihabiskan di dapur dan lebih dari itu, sulit untuk mencari bumbu-bumbu di supermarket setempat. Mulai dari sanalah, Bee perlahan-lahan mulai mengembangkan dan memodifikasi resep-resep Chinese Food kesukannya, agar tetap dapat menyediakan masakan Cina yang enak namun tidak menguras tenaga dan waktu.

Dari keinginan, Bee mulai jatuh cinta pada eksplorasi makanan dan resep. Dia menjadi mahir memasak dan akhirnya setelah banyak bereksperimen, membaca, dan merasakan, masakan Bee pun mendapat pengakuan dari teman-teman dan keluarganya.

## Blogging

Dimulai pada tahun 2006, Bee mulai membagikan kecihntaannya pada masakan Asia melalui tulisan resep-resep di blognya, Rasa Malaysia, yang hingga saat ini sudah dikunjungi oleh lebih dari 2 juta orang setiap bulannya. Websitenya, [www.rasamalaysia.com](http://www.rasamalaysia.com), telah menjadi website Asian Food yang paling populer di internet.

Bee sendiri mengaku sangat bertuntung dapat memiliki kesempatan untuk bepergian ke seluruh Asia dan mencicipi makanan-makanan yang ada di sana. Karena pengalamannya ini, Bee mampu memproduksi lebih dari 400 resep masakan Asia, mulai dari makanan Cina, Malaysia, Singapura, Jepang, Korea, dan tentunya Indonesia. Bagi Anda yang gemar memasak, OZIP menyarankan Anda untuk mengunjungi websitenya dan get inspired dari website ini.

## Cook Book

Setelah memimpikan untuk menulis sebuah buku resep pribadi, Bee akhirnya dihubungi oleh seorang editor yang hendak mempublikasikan resep-

resepnya. Tawaran tersebut langsung ia terima tanpa ragu. Meskipun demikian, keinginannya untuk menerbitkan buku resep Malaysia harus ditunda. "Being a first-time author, I need to prove myself and earn my credential, so we worked on a Chinese recipes cook book, which has a mass appeal as everyone know Chinese cuisine," kata Bee.

Pilihan-pilihan resep masakan Cina milik Bee adalah resep-resep kesukaan sepaniang masa. Dalam buku masaknya, anda diberi kesempatan untuk bereksperimen dengan resep-resep milik Bee. Jika kiranya kita mengalami kesulitan, kita hanya perlu melihat Cook's Notes yang sangat penting untuk dibaca sebelum kita mulai memasak.

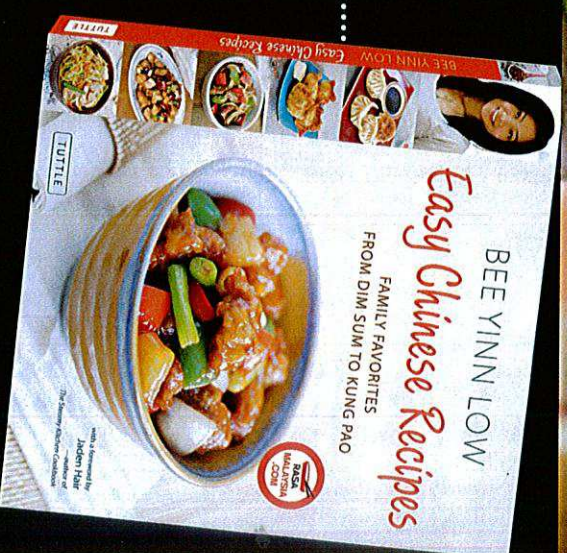
## Indonesian and Malaysian Food

Dari begitu banyaknya rasa yang senada antara masakan Indonesia dengan masakan Malaysia, Bee menjelaskan bahwa keduanya agak berbeda. Masakan Malaysia adalah perpaduan rasa antara banyak masakan. Hal ini disebabkan oleh kombinasi bermacam-macam kelompok etnik di Malaysia: Melayu, Cina, dan India. "Our everyday cooking and eating include dishes and techniques from the three main ethnic groups, so that's what makes Malaysian cooking different from Indonesian cooking," terangnya lebih lanjut.

Jika Anda ingin bereksperimen dan mencicipi resep-resep Bee Yinn Low, beli segera bukunya!

Buku dapat dipesan melalui Ozip untuk harga khusus  
Contact : [lydia@ozip.com.au](mailto:lydia@ozip.com.au)  
Send your name, contact number and/or email address.

Edited by DB / LJ  
(Publisher: Tuttle, Periplus Singapore)



# Bee Yinn Low

*Dari Blogger Hingga Penulis Buku  
Mark International*

# Easy Chinese Recipes

Serves 4 as an Appetizer

## Ingredients :

- 3 dried shiitake mushrooms
- 8 oz ( 250gr) skinless, boneless chicken thighs ground
- 3 fresh water chestnuts, chopped finely
- 2 table spoons oil
- 2 cloves garlic, minced
- 1 head iceberg lettuce, rinsed
- 1 heaping tablespoon chopped green onion (scallion)

## Seasonings :

- 1 tablespoon soy sauce
- 1 /2 teaspoon oyster sauce
- 1 /4 teaspoon dark soy sauce
- 1 /2 teaspoon sesame oil
- 1 tablespoon Chinese rice wine or sherry
- 1 /2 teaspoon sugar
- 3 dashes white pepper

- Spicy Hoisin Dipping Sauce :
- 4 tablespoons hoisin sauce
  - 1 /2 teaspoon chili sauce or to taste
  - 1 tablespoon warm water

1. Soak the dried shiitake mushrooms in warm water in a small brown until they become soft
- Squeeze the mushrooms dry with your hand, discard the stems, cut and dice the mushroom caps into tiny pieces.
2. Combine the ground chicken meat, mushrooms and water chestnuts with all the Seasonings ingredients. Marinate for 15 minutes

3. Mix all the Spicy Hoising Dipping Sauce ingredients in a small saucer or bowl. Set aside.
4. Heat the oil in a wok or skillet over high heat. Add the garlic and then stir fry to light brown before adding the ground chicken.
5. Using the spatula, stir the chicken continuously to loosen and break up the lumps. Continue to stir-fry until the chicken is cooked. Dish out and set aside
6. Peel off each lettuce leaf from the iceberg lettuce carefully. Do not break the leaves.
7. Scoop two heaping tablespoons of the chicken and place it in the middle of a lettuce leaf. Wrap it up and dip the lettuce wrap into the Spicy Hoising Dipping Sauce before eating. Garnish with green onion ( scallion).

## Tasty Lettuce Wraps



## Sweet Corn and Chicken Soup

### Ingredients :

- 2 tablespoons cornstarch
- 3 tablespoons water
- 6 oz (175gr) ground chicken
- 1 3/4 cups (425ml) Homemade Chicken Stock
- Or 1 can ( 400gr) store bought chicken broth
- 1 1/2 cups ( 375 ml) water
- 1 can (250 gr) creamy sweet corn
- 3 dashes white pepper
- 1 /2 teaspoon salt or to taste
- 2 large eggs, lightly beaten
- Coriander leaves (cilantro), to garnish

1. Mix the cornstarch with 3 tablespoons of water in a small bowl. Stir to blend well. Set aside
2. Break up the ground chicken into small pieces using a fork
3. Bring to boil the chicken broth and water in a

pot. Lower the heat to medium and add the ground chicken into soup. Skim off the foam on the surface.

4. Add the creamy sweet corn, white pepper,salt and thicken the soup with the cornstarch mixture. Stir the soup with a ladder and turn off the heat
5. Swirl the beaten eggs into the soup and immediately stir three times with a pair of chopsticks. Cover the pot with its lid for 2 minutes. The eggs should be cooked and will form into silken threads.
6. Dish out into individual serving bowls and sprinkle with the coriander leaves. Serve immediately.

