



草仔粿 cǎoziguǒ

你能不能想像用青草和糯米做成了的糕

Nǐ néng xiǎngxiàng yòng qīngcǎo hàn nuòmǐ zuò chéng de gāo-

點嗎？這種青草是可可以治病的艾草或

diǎn ma? Zhè zhǒng qīngcǎo shì kěyǐ zhìbing de àicǎo huò

鼠麴草。當你吃草仔粿時，不但可以一

shǔqúcǎo. Dāng nǐ chī cǎoziguǒ shí, búdàn kěyǐ

聞到淡淡的草香味，還可以看到一絲

wén dào dàndàn de cǎo xiāngwèi, hái kěyǐ kàn dào yì sī-

絲的青草，吃起來有特殊風味。

sī de qīngcǎo, chī qǐlái yǒu tèshū de fēngwèi.



草仔粿的製作方式和麻糬相似，只是外皮除了糯米，還加入鼠麴草。甜的內餡多是紅豆，鹹的內餡多是蘿蔔絲乾或綠豆。



肉圓 ròuyuán

肉圓的外皮是用在來米粉和

Ròuyuán de wài pí shì yòng zài láimǐ fěn hàn

地瓜粉製成的。透明軟嫩而有彈

diguā fěn zhì chéng de. Tòumíng ruǎnnèn ér yǒu tán-

性的外皮，是肉圓的特點。

xìng de wài pí, shì ròuyuán de tèdiǎn.



肉圓裡包著臺灣的竹筍、豬肉、

Ròuyuán lǐ bāozhe Táiwān de zhúsǔn, zhūròu,

香菇等，外皮軟Q，內餡料多，再

xiānggū děng, wài pí ruǎn Q, nèixiàn liào duō, zài

加上特別的醬料，十分好吃。

jiā shàng tèbié de jiàngliào, shífēn hăochī.

