

瓶仔肚个味緒

班級：_____

座號：_____

姓名：_____

客家滷鹹淡、醬菜種類當多，逐種都有佢自家特別个味緒，底下就請你連看哪，還過用客話唸看哪，看你會幾多種？

搭配清粥食用，也可以作為薑母鴨、羊肉爐的沾料，使人齒頰留香。

豆腐乳

濃郁酸甜、色黃微稠的醬汁，是客家菜「雞肉盤」中不可缺少的沾醬。

桔醬

含有豐富的維他命 C，喉嚨不舒服時，可以沖泡熱開水喝，有止咳效果。

豆乾

泡水後清炒或者煮排骨湯，味美香醇。

醬黃梨

含有豐富鳳梨酵素，與肉一起烹煮可以使肉類變得軟嫩。

腌瓜仔

搭配清粥食用，拿來蒸魚味道更鮮美。

爛布子

客家瓜仔肉的素材。

鹹菜乾

有名的客家料理「梅干扣肉」的素材。