

阿婆个好味緒



班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

客家醃漬品个種類多，做料理个時節都盡有好用，連看哪，看你知得幾多？



配清粥食用，也作為薑母鴨、羊肉爐的沾料，更能使人齒頰留香。

桔醬

曬乾泡水後清炒或煮排骨湯，味美香醇。

豆干

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。

醬黃梨

客家瓜子肉的素材

豆腐飴

含豐富鳳梨酵素，與肉一起烹煮，可以使肉類變得軟、嫩。

爛布子

配清粥食用外用，來蒸魚味道更鮮美。

醃瓜仔