

Ròu zōng de zhān jiàng
肉粽的沾醬

Tái wān běi zhōng nán yǒu zhè bù tóng de yǐn shí wén huà 。Nán 、
台灣北中南有著不同的飲食文化。南、

běi bù zōng chú le shí cái qián zhì zuò yè 、 pēng tiáo shǒu fǎ yǐ
北部粽除了食材前置作業、烹調手法以

wài , jiàng liào yě bù tóng 。
外，醬料也不同。

Tái wān nán bù rén huì jiā jiàng yóu gāo 、 tián là jiàng , líng
台灣南部人會加醬油膏、甜辣醬，另

wài hái yào sā mǎ nuǎ shēng fěn 。 Chī de shí hòu dài yì diǎn huā
外還要撒滿花生粉。吃的時候帶一點花

shēng de xiāng qì , gé wài hǎo chī 。
生的香氣，格外好吃。

Tīng shuō tái wān zhōng bù rén xǐ huān lín shàng dāng dì míng
聽說台灣中部人喜歡淋上當地名

chǎn - Dōng quán là jiāo jiàng 。
產-東泉辣椒醬。

Suī shì xiǎo xiǎo de tái wān , dàn zōng zi de chī fǎ kě shì
雖是小小的台灣，但粽子的吃法可是

chā hěnduō ne
差很多呢！