

到底是天婦羅？黑輪？甜不辣？

這些都是用魚漿做成的東西，你怎麼叫它？

其實台灣南北部的叫法是「不一樣」的。在北部，特別是基隆，顏色較白、微厚的炸魚漿片叫「天婦羅」；炸後煮過的，叫「甜不辣」。

但是，在南部顏色偏白、厚厚的魚漿片叫「甜不辣」，而只要土黃色、薄片或條狀的都叫「黑輪」，台語說「Oo-len」。

對南部人來說，「天婦羅」就是日本料理的炸蔬菜、炸蝦等等，而不是北部所說的魚漿片

「天婦羅」喔！