

Xián sū jī pǐn xiàng jiè shào
鹹酥雞品項介紹

Xián sū jī shì Tái wān fēi cháng dào dì de xiǎo chī dà rén dào
鹹酥雞是台灣非常道地的小吃，大人到

xiǎo hái dōu ài chī zài pèi ge pí jiǔ huò nǎi chá jiǎn zhí shì jué pèi
小孩都愛吃，再配個啤酒或奶茶，簡直是絕配。

Xián sū jī pǐn xiàng chú le Xián sū jī běn shēn tián bù là yóu yú
鹹酥雞品項除了鹹酥雞本身、甜不辣、魷魚、

dì guā tiáo bì diǎn yǐ wài Tái wān rén hái xǐ huān zhū xiě gāo bǎi yè
地瓜條必點以外，台灣人還喜歡豬血糕、百頁

dòu fǔ hàn yù tóu qiān
豆腐和芋頭籤。

Zhū xiě gāo yòu jiào mǐ xiě jiù shì zhū xiě hàn nuò mǐ zuò chéng
豬血糕又叫米血，就是豬血和糯米做成

de hēi kuài zhuàng zhà guò yǐ hòu wài sū nèi ruǎn yīn wèi yǒu nuò mǐ
的黑塊狀，炸過以後外酥內軟。因為有糯米

suǒ yǐ gé wài yǒu bǎo zú gǎn
所以格外有飽足感。

Kàn sì dòu fǔ de bǎi yè dòu fǔ qí shí bú shì zhēn zhèng de
看似豆腐的百頁豆腐，其實不是真正的

dòu fǔ shì yòng dà dòu dàn bái hàn dà liàng de dà dòu yóu zuò de
豆腐，是用大豆蛋白和大量的大豆油做的。

kǒu gǎn huá shùn hào chī dàn shì rè liàng què xiāng dāng de gāo
口感滑順好吃，但是熱量卻相當地高。

Yù tóu qiān bié míng Yù qiānguǒ jiù rú tóngwén zì yí yàng
芋頭籤，別名芋籤粿，就如同文字一樣，

shì yòng yù tóu zuò de Bǎ yù tóu páochéngqiānzhuàng zài huòshàng
是用芋頭做的。把芋頭刨成籤狀，再和上

xiàng shù shǔ fěn bān pēng tiáo hòu dài yǒu tán xìng de fěn Yīn cǐ Yù
像樹薯粉般烹調後帶有彈性的粉。因此，芋

tóu qiān zhà le zhī hòu bú dàn wài sū nèi Q, qiě tán yá Bù xiǎo
頭籤炸了之後，不但外酥內Q，且彈牙。不小

xīn jiù róng yì chī shàng yǐn tíng bú xià lái
心就容易吃上癮，停不下來。

Chú cǐ zhī wài Xián sū jī hái yǒu hěn duō kě kǒu de pǐn xiàng
除此之外，鹹酥雞還有很多可口的品項，

děng zhe nǐ qù cháng xiān
等著你去嘗鮮。

室