



蚵仔煎

ézijān

臺灣沿海地方，在淡水

Táiwān yánhǎi dìfāng, zài dàn-

水和海水交接的地方，有

shuǐ hàn hǎishuǐ jiāojiē de dìfāng, yǒu

一種帶殼的生物，長在

yì zhǒng dài ké de shēngwù, zhǎng zài yì

根根長長的柱子架上，撬開

gēngēn chángcháng de zhùzi shàng, qiàokāi

殼，裡面就是肥肥嫩嫩的

ké, lǐmiàn jiùshì féiféi nènnèn de

「蚵」。

“é”。

把蚵和青菜、雞蛋一起

Bǎ é hàn qīngcài, jīdàn yìqǐ

煎，就可以做成好吃的「蚵

jiān, jiù kěyǐ zuò chéng hǎochī de "é-

仔煎」。

Zhè zhǒng shíwù yǒu báisè de

蚵、綠色的菜、黃色的蛋，

é, lǜsè de cài, huángsè de dàn,

再加上紅色的醬汁，看了就

zài jiā shàng hóngsè de jiàngzhī, kànle jiù

讓人流口水。

ràng rén liúkǒushuǐ.

