

品名

蘿

蔔

糕

ルオボーガオ な ツァイトウクワイ たいわん み べいしよく ちゅうごく
 蘿蔔糕はまたの名を「菜頭粿」といい、台湾でよく見られる米食のおやつで、中国
カントン いったい はっしょう つく かた だいこん ほそぎ あと ほ ほそぎ しいたけ
 の広東一帯が発祥です。作り方は、大根を細切りにした後、干しエビや細切り椎茸な
く いっしょ ま いた つぎ こめこ タイバイフン つく ミージャン くわ む かた
 どの具と一緒に混ぜて炒めます。次に米粉と太白粉で作った米漿を加えて蒸し、固まっ
できあ ルオボーガオ おほ た かた もつと み
 たら出来上がりです。蘿蔔糕にはとても多くの食べ方があり、最もシンプルでよく見
た かた ルオボーガオ き あぶら や シヤンヨウガオ しょうゆ スコンロン
 られる食べ方は蘿蔔糕を切って油で焼いたあと、醤油膏（とろみのある醤油）や蒜蓉
シヤン はい た ほうほう あさ や ていばん
 醬（にんにくの入ったソース）をつけて食べる方法で、朝ごはん屋でも定番のメニ
ホンコンりょうり しゆるい ルオボーガオリょうり ていきょう
 ーです。また、香港料理のレストランでもたくさんの種類の蘿蔔糕料理が提供されて
む ルオボーガオ や ルオボーガオ いがい シヤン いた ルオボーガオ み いっぴん
 おり、蒸した蘿蔔糕や焼いた蘿蔔糕以外に、XO醬で炒めた蘿蔔糕もよく見る一品の
ひと
 一つです。

中文發音：
 日語：
 大根もち
 ルオボーガオ

蘿蔔糕又稱「菜頭粿」，在台灣是常見的米食點心，源自於中國廣東一帯。作法是將白蘿蔔切絲後與蝦米及香菇絲等配料一同拌炒，接著加入在來米粉及太白粉調成的米漿中蒸煮，凝固後即完成。蘿蔔糕的吃法相當多種，最簡單的也最常見的吃法是將蘿蔔糕切塊油煎後沾上醬油膏或蒜蓉醬食用，是早餐店常態供應的早點。而常見的港式餐廳也有提供許多蘿蔔糕料理，除了蒸蘿蔔糕與煎蘿蔔糕外，XO醬炒蘿蔔糕相當常見的品項之一。

品名

小

籠

包

シァロンバオ ちゅうごくシヤンハイ はっしょう たいわん でんとうてき ひと おほ
 小籠包は中国上海のおやつを発祥とする台湾の伝統的なグルメの一つです。大まか
つく かた あじつ ぶた にく たいら の はっこうすみ き じ うえ さいご
 な作り方は、味付けした豚ミンチ肉を、平に伸ばした発酵済の生地の上にのせ、最後
お ほうほう つつ む できあ た ほそ
 に折りたたむような方法で包んだら蒸して出来上がりです。食べるときには、よく細
ぎ くろす しょうゆ いっしょ たいわん かくち シァロンバオせんもん
 切りのしょうがや、黒酢や醤油と一緒にいただきます。台湾の各地には、小籠包専門
みせ なか もつと な は ディンタイフォン ちが
 の店がたくさんありますが、その中でも最も名を馳せているのは鼎泰豊に違いないで
ディンタイフォン してん な した
 しょう。鼎泰豊はアジア、アメリカなどにも支店をもっていますが、この名を慕って
たいわん き シァロンバオ あじ かんこうきゃく おおぜい シァロンバオ にんき たか し
 台湾に来、小籠包を味わう観光客も大勢います。小籠包の人気の高さがうかがい知れ
 ますね。

中文發音：
 日語：
 小籠包
 シァロンバオ

小籠包は源自於中國上海的點心，也是台灣的傳統美食之一。作法主要是將調味後的豬絞肉放於桿平並醒好的麵團，最後再以折疊方式包覆後即可蒸煮食用。食用時經常搭配薑絲、黑醋以及醬油。台灣各地有許多小籠包的專賣店，其中最為出名的非鼎泰豊莫屬。鼎泰豊海外店遍及亞洲、美洲，更多是慕名來台品嘗的觀光客，足見小籠包受歡迎的程度。

出處：歡迎光臨，台灣！日本導覽案内人の完璧攻略