

台語文報告第五組:田野調查報告

Tē-gō chor :tiāu-chā pò-kò

地點: 菜市場-豬肉攤

tē-tiám: chhài-chhī-á ti-bah taⁿ

組員(chor-guân):

黃淇強 99019002

黃蕾恩 99003095

王國倫 99021001

林嘉雯 99003012

鄭潔穎 99018001

王子青 99019005

杜婉瑜 99019009

陳佳伶 99014040



各部位資料

ko pō-uī ê chu-liāu

| 品名 | 價格 | 用途 (烹煮方式) |
|------|--------------|-----------|
| 三層肉 | 100~200 / 台斤 | 做培根、滷 |
| 後腳大骨 | 20/ 一支 | 熬湯 |
| 豬尾巴 | 80/ 台斤 | 熬湯 |
| 舌頭 | 90/ 台斤 | 滷 |
| 心 | 100/ 顆 | 滷、燉 |
| 前腿 | 90/ 台斤 | 滷 |
| 排骨 | 90/ 台斤 | 熬湯、燉、滷、炸 |
| 後腳 | 60/ 台斤 | |
| 前腳 | 70/ 台斤 | 火鍋梅花肉 |
| 腎 | | 麻油腰子 |
| 肉絲 | 不同部位價格不同 | 任何部位都可以切絲 |
| 豬排 | | 大里肌 |
| 豬皮 | 20 / 3 捲 | 滷 |
| 豬小腸 | 60 / 1 斤 | 煮湯 |



三層肉



豬尾巴



腎



三層肉



肉絲



舌頭



後腿大骨



排骨



豬排



豬小腸



前腳



心



後腳

附加資料

- 豬肉旺季，特別節日：春節、中秋節、元宵節、端午節
- 賣最好的部位，梅花肉
- 工作時間：4:30 am ~ 8:00 am

