



Tâi-gì-pun 入門

Ko hiung lang pán ni-hue ê ho so tsai

台語文入門田野 *tiau tsā*

組長:吳堂漢 98003074

組員:鄭宇容 99023027 蕭英露 99018009

王雅琴 99018010 林鑫宏 99018044

徐立山 99018014 鄭宇文 99018008

葉建麟 98001146 謝東穎 94002054



三鳳中街介紹~

Sam hong tong ke ê kài siao

- ▶ 位於建國三路與自立橋交界，全長約 400 公尺長
- ▶ 北【迪化街】←-----→南【鳳中街】
- ▶ 高雄地區民眾採買年貨的不二選擇
- ▶ 高雄人口中的『中街仔』
- ▶ 從早期雜貨及農產品為主的販售商品
轉型成各式年貨商品、糖果及進口加工食品

介紹的產品

kài siao ê san pin

- 烏魚子---現代黑金 o hî tsi
- 肉乾-----隱形殺手 pá kuā
- 魷魚絲-----隱形殺手 2 liau hî sī 4.
- 魚翅---鯊魚的眼淚 hi tshí

黑金的介紹 o kim ê kài siao

- 黑金的故鄉:雲林縣口湖鄉 un lim khau o hong
- 烏魚子品質優劣:概略由以下各種特徵加以判別：

- 1、外形美觀、大小厚薄一致、沒有殘肉或附著物。
- 2、卵粒勻齊、色澤赤黃而有透明感。
- 3、乾濕度適中、軟硬合宜。
- 4、味道好、口感佳、無過鹹或過淡。

雲林縣口湖鄉

本鄉主要農產品為花生、甘藷

漁業方面主要產品為虱目魚、蝦類、鰻魚、牡蠣、文蛤。

畜牧業則以養豬為主

未來將以產業帶入休閒觀光之方向進行

提升產值更將精緻農業理念落實經營。

黑金的介紹

o kim ê kài siau

□ 價格 ké -siáu

✓ ia siang：每二片一臺斤，價格為 3000~3200 元；次級品
在 2300~2400

✓ 進口：每臺斤為 1600 元左右

✓ 飼養：每斤為 600 元左右

□ 產季 tshan -ké

早年烏魚子要到冬至與過年產季期間才能品嚐

隨著養殖與冷凍技術進步，現在烏魚子都是冬至 將魚卵取下並急速冷凍，或者夏天時由南半球進口，一年四季不論何時想吃，只要打電話下訂單，老闆就會打開冷凍庫，立即醃製、曝曬，作成生鮮美味烏魚子。

肉乾/魷魚絲

讓人流口水的肉乾與魷魚絲

Hō lan lâu tshuí nò-â e pah kua han liau hī s

▶肉乾 pa' kuā

做法：**tsó huá**

- 1.買回來的豬絞肉用菜刀再剁 1~2 分鐘，加入所有調味料
- 2.以同一方向，使勁拌至起膠有黏性

然後 取適量放在保鮮膜上 (烘焙紙也行)再覆蓋一張保鮮膜

- 3.用桿麵棍桿成 0.3 公分的薄片狀 (若沒桿麵棍，可用乾淨酒瓶替代)

放入冰箱冷凍庫，使其快速變硬

- 4.將冷凍變硬的生肉片撕去保鮮膜(動做要快，因為肉很薄，一下又回溫變軟了)

5.放在抹了油的錫箔紙上 (烘焙紙比較方便，桿好不用冰，直接入烤箱烤)

6.送已經預熱的烤箱以攝氏 200 度，邊烤邊適情況翻面，直到表面微焦

7.取出再刷上一層蜂蜜，灑上炒香的白芝麻，等冷卻了，再切小塊或條

調味料：

醬油.....1 大匙 (醬油不要過多，更不可用老抽，會讓肉乾黑黑的)

料理酒(米酒).....2 大匙

魚露.....2 大匙 (肉乾調料中的靈魂，不可少哈，建議用泰國魷魚露...味道比較淡、不腥臭)

糖.....3 大匙 (糖越多，烤出來的肉乾越油亮，可是味道會越甜，我的糖量有減少了)

蜂蜜.....2 大匙

辣椒粉.....1 小匙

魷魚絲的製造

liū hî si ê tse' tsó

► 將曬乾的魷魚用烤箱烤個兩三分鐘熟了以後,沿著魷魚的肌肉紋理把它一條條地撕下來.白色的魷魚絲會在烤好後把魷魚上

的一層膜皮給撕掉就比較好嚼;有些則無,那種就比較有咬勁.

- ▶ 另外有一種長條狀的要將魷魚先浸泡、剝皮、冰鎮，製作之前，
放上火爐將魷魚烤軟、烤熟，接著就要讓它上「攪台」，邊壓邊
攪邊拉，重複著邊拉邊壓邊攪。

小心喔 邊吃邊肥 血壓升高

siō sim o nā tsia' na puî
Hue' ah na kuaŋg

三高:高糖/高鹽/高脂

Ko thng ko iam ko hue tsi

疾病:高血壓/心臟病/胃癌

魚翅---鯊魚的眼淚

hī tshi----soa hī ê pa' sái

從前從前，在海裡有一家幸福快樂的鯊魚，他們整天過著無憂
無慮的生活。

但是，好景不常，有一天鯊魚媽媽被貪婪的漁夫給抓走了，爲
了要製作美味的魚翅，鯊魚爸爸和鯊魚小孩都非常的氣憤以及
傷心，都哭得很慘。

貪婪的漁夫只爲了魚翅，就把鯊魚的魚翅切掉就丟回海裡。
可憐的鯊魚媽媽就無法游泳了，就沉到海底最深處漸漸死去，
海底的生物們都爲鯊魚媽媽哭泣，一加侖的眼淚就是鯊魚們的
憤怒與無奈阿

