



閩南語-燜

專門針對採內外鍋，隔水加熱方式煮熟食物的方式。
燜雞燜雞血糕的冬至進補





焗蝦公板。焗。客語唯一一個跟油炸有關的動詞。而蝦公板就像的 khok-a2-te，
蚵 te，只是蚵換上蝦子。





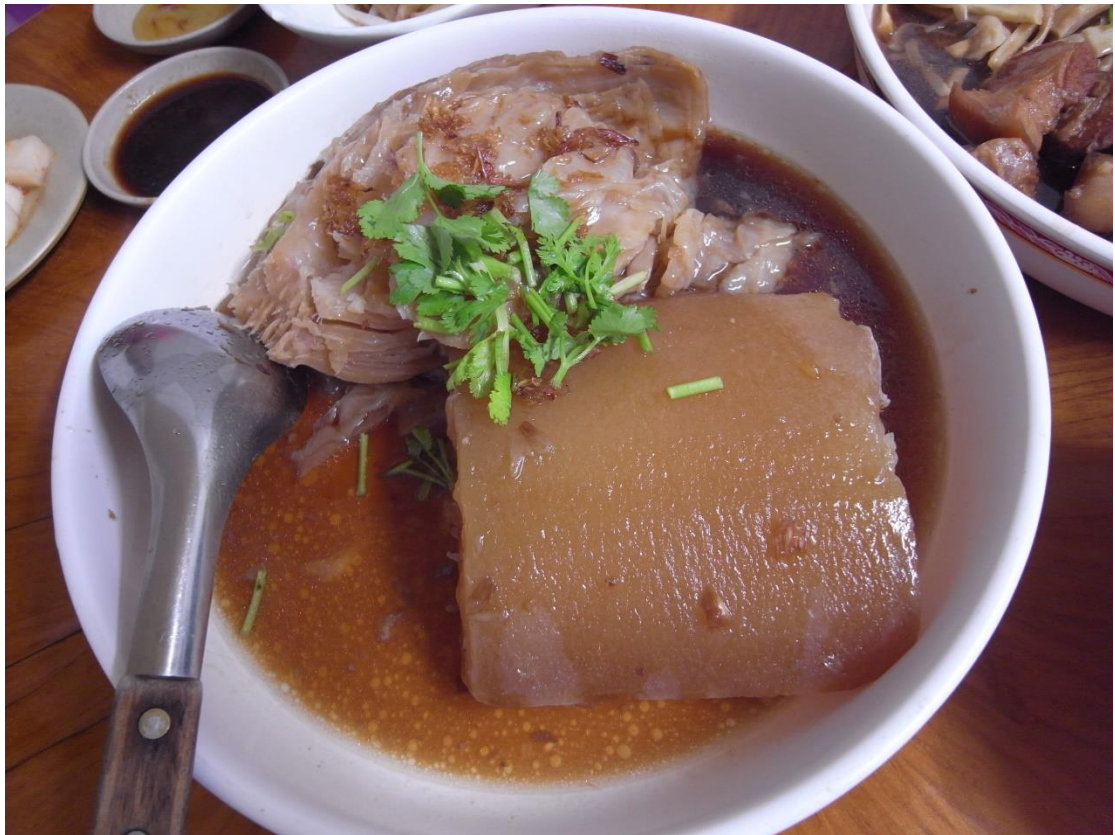
閩南的糰（炸），糰卵燥(蛋酥)，許多辦桌菜都有的它的影子，一碗濃郁的羹湯擺上一片卵燥，可媲美魚翅羹。



古早家庭自己做的卵燥，其實都是用煎的，要小心翼翼的煎，以免破掉，包潤餅包的就是煎的卵燥。



南部客家的煎木瓜粿，各式各樣，當季的蔬菜都可煮軟調米漿煎成各種的。



封肉在南部客家形成獨特的一絕。拜拜完的豬肉鴨肉和冬瓜，高麗菜等一起入大鍋燜煮成封肉。平常也可以做小封，也就是紅燒肉來吃。



用

將拜拜完的已焯過的三層肉拿來炒肉炒魷魚炒蔥，是北部客家人拜拜完要吃的一道料理。客家的炒肉，要先經過焯豬肉，再以出油爆魷魚爆蔥。焯與爆成就客家炒肉香氣。

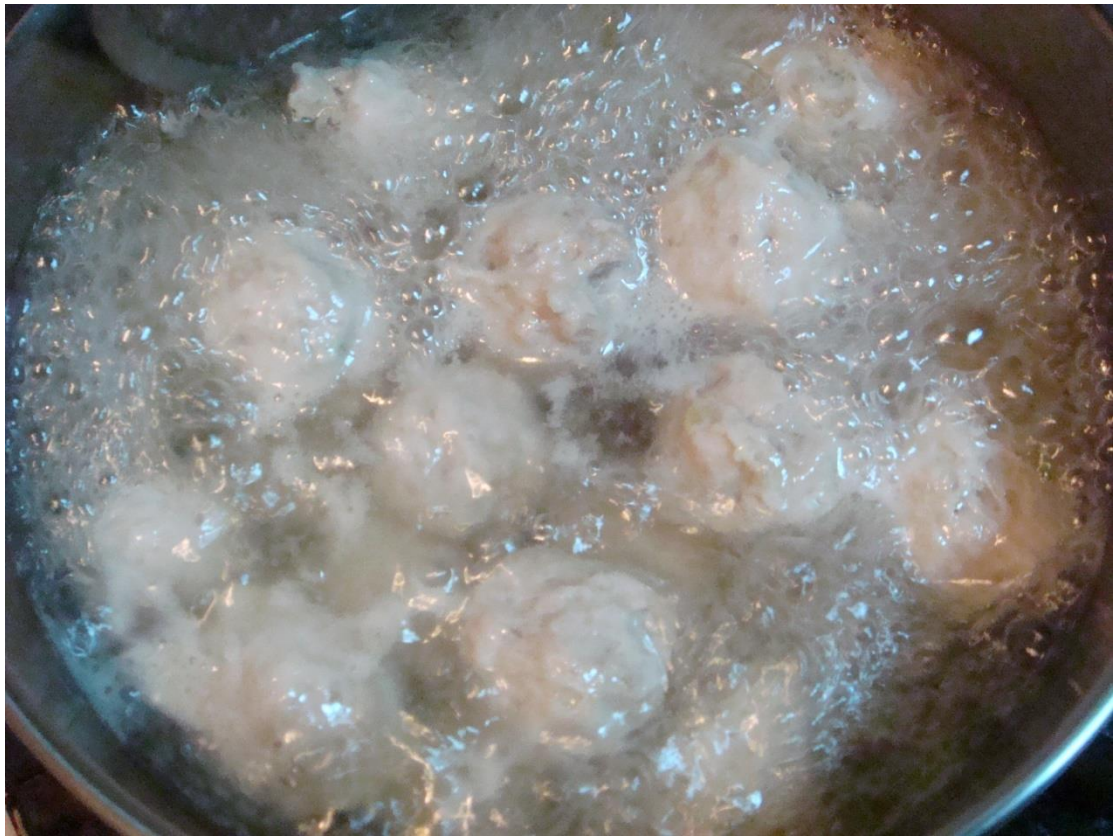




腌瓜煮魚頭，煮，閩南語要求煮入味，但不能煮到太軟太爛的一個動詞，展現了閩南人對口感的要求。



不分閩客都重視焿菜，焿菜常常需要沾醬，客家人的沾醬都利用一些天然的食材。他們最喜歡七層插切細，加醬油加醋的調醬，沾鴨肉鵝肉最適合了。



閩南的焿，極具變化，浮丸子是一例。