

báo bǐng

薄饼

Popiah



材料 A: cáiliào A Ingredient A	胡萝卜	hú luó bo	carrot
	萝卜	luó bo	radish
	豆薯	dòu shǔ	jicama
	包菜	bāo cài	cabbage
	竹笋	zhúsǔn	bamboo shoot
	豆腐	dòufǔ	soft beancurd
调味: tiáowèi Seasonings	虾米	xiā mǐ	dried shrimp
	蒜头	suàn tóu	garlic
	盐	yán	salt
备用: bèiyòng Get ready	春卷皮	chūn juǎn pí	springroll wrapper
	生菜	shēngcài	lettuce
	芫荽	yuán suī	coriander
	甜酱油	tián jiàngyóu	sweet soya sauce
	辣椒酱	là jiāo jiàng	chili paste
	芝麻,花生,糖	zhīma, huāshēng, táng	sesame, peanut, sugar

制作方法: zhìzuò fāngfǎ: Method:

1. Jiāng zhīma hé huāshēng gè bié hōng xiāng mòsuì, jiā táng jiǎo yún。
将芝麻和花生各别烘香磨碎, 加糖搅匀。
Roast sesame and peanut separately and grind, mix in sugar.
2. Jiāng cáiliào A qiē sī。
将材料 A 切丝。
Shred ingredient A.
3. Jiāng suàn tóu xiā mǐ duò suì, jiāyóu chǎo xiāng, jiārù cáiliào A zhǔshóu。
将蒜头虾米剁碎, 加油炒香, 加入材料 A 煮熟。
Chop garlic and dried shrimps, add oil and fry till fragrant. Add ingredient A. and cook till done.
4. Jiā yán diào wèi。Bāo qián xiān lì gān shuǐ fēn。
加盐调味。包前先沥干水分。
Season with salt. Drip dry before wrapping.