

## NIGHT MARKET'S FOODS



*Cela peut être une bonne expérience pour vous d'essayer la nourriture du marché de nuit à Taïwan.*

 <p>肉粽</p>	<p><b>RICE DUMPLING (Zong Ce), (boulette de pâte au riz)</b></p> <p>Ce plat est fait de riz parfumé avec du porc émincé en sauce (souvent on y trouve du jaune d'œuf dans la sauce)</p>
 <p>割包</p>	<p><b>STEAM BUN (Hai Bao)</b></p> <p>Pain chinois cuit à la vapeur rempli de porc émincé sauté avec des légumes et de la sauce de soja.</p>
 <p>蘿蔔糕</p>	<p><b>CARROT CAKE (Lo Po Kau), (cake aux carottes)</b></p> <p>Ce sont pleins de petits plats typiques. Le cake aux carottes est rempli de radis frits et servi avec une sauce (parfois la sauce est trop douce).</p>
 <p>雞肉飯</p>	<p><b>RICE WITH CHICKEN (Ci Rou Fan), (riz au poulet)</b></p> <p>Riz servi avec du poulet qui est déjà cuisiné auparavant d'une manière spéciale.</p>

 <p>廣東粥</p>	<p><b>CONGEE (Jou)</b> Riz « congee » ; le riz est cuisiné avec de l'eau et cela le rendra très liquide comme la soupe. Ce riz est servi avec des légumes verts et garni de morceaux de pain frits (yiu diao)</p>
 <p>魯肉飯</p>	<p><b>RICE WITH PORK (Lu Rou Fan), (riz avec du porc)</b> <b>vous devriez essayer !</b> Je pense que c'est le meilleur plat qui se mange au marché de nuit. Le porc émincé a été cuisiné avec des herbes chinoises qui lui apportent un parfum spécial.</p>
 <p>蚵仔煎</p>	<p><b>OYSTER OMELET (Oa Cien), (omelette d'huîtres)</b> <b>spécialité de Taïwan</b> Huîtres fraîches mises dans une omelette. Cela est servi avec des légumes sautés et une sauce spéciale.</p>
 <p>珍珠奶茶</p>	<p><b>PEARL MILK TEA (Cen Cu Nai Cha), (perle de thé au lait)</b> Thé au lait servi froid ou chaud avec des « perles » spécial. (perles de gélatine). Cette perle est faite de farine de cassava.</p>
 <p>香腸</p>	<p><b>SAUSAGE (Siang Chang), (saucisses)</b> Saucisses de Taïwan qui sont foncées et longues et faites de viande de porc et d'épices chinoises. Elles sont normalement grillées et un peu huileuses.</p>
 <p>臭豆腐</p>	<p><b>STINKY TOFU (Chou To Fu), (Tofu puant)</b> <b>Tente ta chance !!!</b> Les gens de Taïwan adorent énormément ce plat et disent que les étrangers ne l'apprécient pas car il dégage une forte odeur. C'est en fait du tofu frit d'une manière spéciale et dont l'odeur est nauséabonde. Ceci est servi avec une sauce particulière et une salade de choux.</p>

 <p>炒米粉</p>	<p><b>STIR-FRIED RICE NOODLE (Chau Mi Fen), (riz et nouilles sautées)</b></p> <p>Les nouilles à la farine de riz sont sautées avec des légumes et de la viande, parfumées avec de la sauce au soja. Parfois ce plat est servi avec du poisson (on doit payer en plus)</p>
 <p>担仔麵</p>	<p><b>DAN NOODLE (Tan Cai Mien)</b></p> <p>Petite portion de nouilles chinoises servies avec de l'émincé de porc aux épices chinoises.</p>
 <p>花生豆花</p>	<p><b>TOFU PUDDING WITH PEANUT (Hua Sen Tou Hua), (tofu pudding avec des cacahuètes)</b></p> <p>C'est un dessert qui est préparé avec du lait de soja. Il est servi avec des cacahuètes cuisinées avec du sirop sucre-gingembre.</p>
 <p>菜肉蒸餃</p>	<p><b>VEGETABLE DUMPLING (Chai Rou Cen Cia), (boulette de pâtes aux légumes)</b></p> <p>C'est un repas typique du nord de la Chine. Les boulettes de pâtes sont remplies de légumes et de porc émincé.</p>



*Novita en train de tester les fameux « Sticky Tofu » au Shilin Night Market*