



Recettes
des
plats taiwanais

LI-CHIN et L'ASSOCIATION RHIZOMES

2021

TÂI-GÍ

LÉXIQUE DU TAIWANAIS

- TÂI-DÂN LIĀU-LÍ LA CUISINE TAIWANAISE
- CHIĀH-PÁ BŌE? ÇA VA? / DEMAT!
- CHĪN HÓ-CHIĀH! C'EST BON!
- TO-SĪĀ. MERCI.
- GŪA SĪ HOAT-KOK LĀNG. : JE SUIS FRANÇAIS-E.
FRANCE
- GŪA SĪ PHO-TA-NGÈ E LĀNG. : JE SUIS BRETON-NE.
BRETAGNE
- JŪN-PIĀⁿ / JŪN-PIĀⁿ-KAUH : LA CRÊPE TAIWANAISE
- CHHĀI-CHHĪ-Ā MARCHÉ
- CHHAN-THĪĀⁿ RESTAURANT
- BĪ-LUH BIERRE
- CHHIŪ VIN
- TĒ thé

JŪN-PIÁⁿ

LA CRÊPE TAIWANAISE

A LA PÂTE

BEN OUI, LES TAIWANAIS
FONT AUSSI DES CRÊPES!



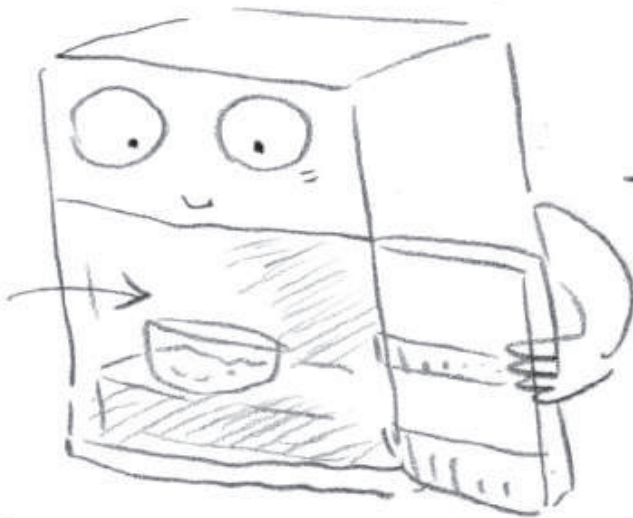
→ FARINE T65 (1,5 kg)

→ EAU (2 LITRES)

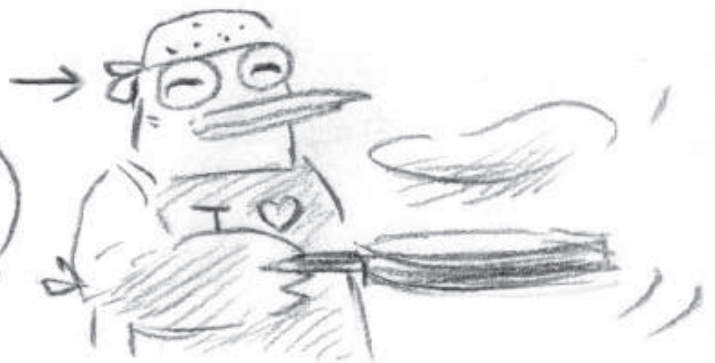
← POUDRE TAPIOCA (15g)

← SEL (25g)

REPOS AU FRIGD : 1H



x 50 CRÊPES



* LE PLUS FIN POSSIBLE!

B POUDRE DE CACAHOUËTES + SUCRE (FACULTATIF)
(50g)



MIX!





MERCI ♡




C LES GARNITURES


 TOFU 500g → 


 CHOU BLANC 250g ÉMINCÉS

 CÉLERI BLANCHE 150g

 CAROTTE 150g EN LAMELLE

 CONCOMBRE 200g

 POUSSE DE SOJA 360g

 ŒUFS x 20 → OMELETTES EN LAMELLE

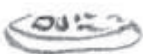
SAUTÉS
(SALÉS,
POIVRÉS)

SAUTÉS
OU
MANGER
CRUS

SAUTÉES
(SALÉES,
POIVRÉES)

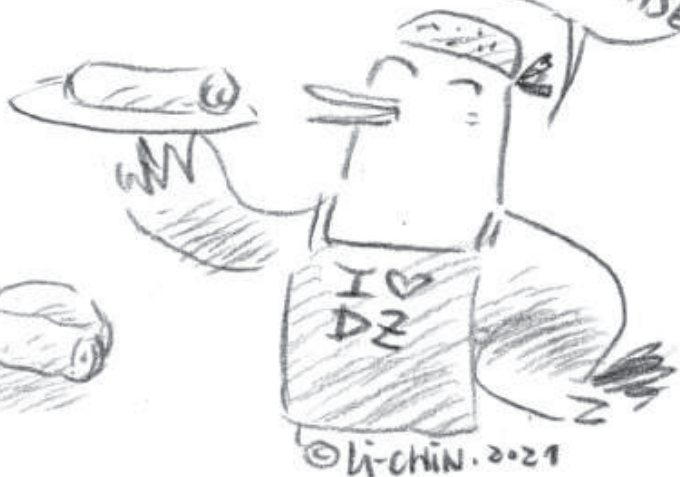
D MONTAGE

- 1) UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE POUDRE DE CACAHOUÈTE
- 2) LES GARNITURES



VOICI

"JÜN-PIÄ-KAUH"
LA CRÊPE TAIWANAISE



HOE-KI OÂN

BOULETTES D'ENCORNETS
À LA TAIWANAISE



ENCORNETS 400g
(DEMI-DÉCONGELÉS)



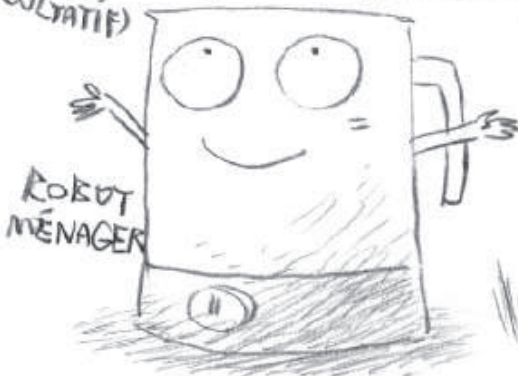
ET HOP
CREVETTES
400g
(FACULTATIF)

GINGEMBRE
EN LAMELLE

SEL
POIVRE

LARDON (200g)

PÂTE



ON MIX!!



CUISSON



C'EST PRÊT!



DÉGUSTATION

NATURE



BON APPÉTIT!

FRITES



SAVIEZ-VOUS QUE
LE BUBBLE TEA
EST INVENTÉ
À TAIWAN ?



BON APPÉTIT
ET
KENAVO ♡



CHIN-CHU LENG-TE