



Название: Рецепт блюда из корня лотоса

Уровень: герой

Текст с пиньинем:

Lián ǒu xǐ jìng xiāo pí cóng ǒu de qián hòu liǎng duān dàyuē 2cm
莲藕洗净 削皮，从藕的前后两端大约 2cm
chǔ qiēkāi, ǒu gài bèi yòng.
处切开，藕盖备用。

Nuò mǐ shìxiān jìnpào xiǎoshí, jìnpào hǎo hòu sāirù qiē hǎo
75g 糯米事先浸泡 1 小时，浸泡好后塞入切好
de lián ǒu dòng lǐ, kǎ yòng kuàizi sāi mǎn, màn gōng chū xì huó
的莲藕洞里，可用筷子塞满，慢工出细活。

Qiēkāi de ǒu gài gài huí lián ǒu shàng, yòng jǐ gēn yáqiān jiāng tā
切开的藕盖盖回莲藕上，用几根牙签将它
gùdìng zhù, rù guō, dào rù mòguò lián ǒu de qīng shuǐ, jiā dà sháo
固定住，入锅，倒入没过莲藕的清水，加 2 大勺
hóng táng, jiā gài, dà huǒ zhǔ kāi zhuǎn xiǎo huǒ zhǔ xiǎoshí zuǒ
红糖，加盖，大火煮开转小火煮 1 小时左
yòu
右。

Kāi gài, fàng rù dà sháo bīng táng, jìxù zhǔ xiǎoshí,
开盖，放入 4 大勺冰糖，继续煮 1-2 小时，
guān huǒ zài mèn shàng xiǎoshí
关火再焖上 1 小时。

Qǔchū, qiēkāi, zhuāng pán, lín shàng guō nèi zhǔ chū lái de
取出，切开，装盘，淋上锅内煮出来的
zhī shuǐ, diǎnzhuì gān guìhuā, guìhuā táng ǒu wánchéng
汁水，点缀干桂花，桂花糖藕完成！



Текст без пиньиня:

莲藕洗净削皮，从藕的前后两端大约 2cm 处切开，藕盖备用。

75g 糯米事先浸泡 1 小时，浸泡好后塞入切好的莲藕洞里，可用筷子塞满，慢工出细活。

切开的藕盖盖回莲藕上，用几根牙签将它固定住，入锅，倒入没过莲藕的清水，加 2 大勺红糖，加盖，大火煮开转小火煮 1 小时左右。

开盖，放入 4 大勺冰糖，继续煮 1-2 小时，关火再焖上 1 小时。

取出，切开，装盘，淋上锅内煮出来的汁水，点缀干桂花，桂花糖藕完成！