

dì jǐ kè shànghǎi tètè chǎn shànghǎi shuǐ mì táo lí gāo táng lóngxi piàn
第九课 上海特产 1 (上海水蜜桃, 梨膏糖, 龙虾片)



shànghǎi dǎibiǎo xīngde tètè chǎn shì shànghǎi shuǐ mì táo.
 上海的代表性的特产是上海水蜜桃。
 shànghǎi shuǐ mì táo ròu zhī róu rǔ pí báo sè yàn zhī du wèi tián
 上海水蜜桃肉质柔软,皮薄色艳,汁多味甜
 xiāng qì nóng yù rù kǒu yì róng rú bǎ shú tòu de táo zǐ bō pò yì
 香气浓郁入口易溶。如把熟透的桃子拨破一
 xiǎo piàn pí céng yòng zuǐ shǔ yǐ nǐ jǐ nòng bǎ guǒ shí zhōng de
 小片皮层,用嘴吮饮,就能把果实中的
 jiā zhì xī jìn shì táo pǐn zhōng nán dé de jiǎ pǐn
 浆质吸尽,是桃品种中难得的佳品。



lí gāo táng shì chún bái shā táng yǔ xìng rén chuān bēi bàn xià
 梨膏糖是纯白砂糖与杏仁、川贝、半夏、
 fú líng dǎng shí sì zhǒng guó chǎn liáng yào cái āo zhǐ ér chéng
 茯苓等十四种国产良药材熬制而成。
 kǒu gǎn tián rú mì sōng ér sù bù nǐ bù zhān fāng xiāng shì
 口感甜如蜜、松而酥、不腻不粘、芳香适
 kǒu
 口。



shànghǎi lóngxi piàn xì yǐ xīn xiān xiā ròu jié bái xì nǐ de diàn
 上海龙虾片系以新鲜虾肉、洁白细腻的淀
 fěn wéi yuán liào jīng shuǐ tiáo hòu chéng tòu míng yè zhuàng
 粉为原料。经水调后,呈透明液状,
 wú hùn zhuó jīng yóu yú chéng shú hòu péng zhāng dá 3-4 bèi
 无混浊。经油余成熟后,膨胀达3-4倍,
 jù tiān rán xiā xiāng rù kǒu sù cuì sōng huà wú yìng zhā
 具天然虾香,入口酥脆、松化、无硬渣、
 zī wèi xiān měi
 滋味鲜美