

動手折折看

—— 沿實線剪下
- - 沿虛線折疊

過去臺灣人普遍生活不富裕，肉類只有在節慶才會出現，對於居住遠離海岸的客家族群，鮮魚更是不可多得，因此會用魷魚乾來代替三牲中的海鮮，祭祀完便將祭品裡的肥豬肉、魷魚乾、豆乾等食材切細，加上芹菜、蒜苗、辣椒等辛香料，大火快炒成美味的「客家炒肉（客家小炒）」，不僅營養好吃，又充分利用食物，更展現客家料理油鹹香之美。

