

LIVE THE CHINESE LANGUAGE

Visual Recipe in Chinese



Hi 您好!

I'm so honored to you've joined us for the *"Live the Chinese Language Challenge."*

That fact that you're here tells me that you're ready to put learning Chinese into practice and embrace the joy of living the Chinese language. Even if it's not your native language.

I know some of you are completely out of your comfort zone, and it may seem impossible. But trust me, this is one of the best way to **improve your child's Chinese learning progress quickly**, save time and money, and your family will enjoy it a lot.

During this 5-day challenge, you'll receive all the resources and support to make it possible.

Let's do this!

Po Tim King

Come connect and meet others who have the same goals as you.

[JOIN OUR FACEBOOK COMMUNITY](#)

Here are two YouTube videos on how to make butter cookies, one in Mandarin and one in Cantonese.

Both use the same ingredients but the amounts differ slightly. Choose one to follow and enjoy cooking and learning Chinese from native speakers.

Click on the YOUTUBE VIDEO TO LEARN & FOLLOW

~ Recipe in Mandarin ~

[小烤箱做手工餅 Home Made Cookies/butter cookies/simple easy](#)

無鹽奶油 non-salt butter 120g

細砂糖 sugar 60g

雞蛋 egg 1 顆

低筋麵粉 cake flour 200g

1. 奶油打軟後加細砂糖拌勻。
2. 加蛋拌均勻。
3. 最後篩入低筋麵粉拌成糰。分成 15 克一個，搓圓壓扁。
4. 大烤箱(可以調溫度的烤箱)上下火 180 度 C 烘烤 15 分鐘。
5. 小烤箱(只能調時間的烤箱)先轉 10 分鐘，上色後(約 5 分鐘)蓋鋁箔紙，再續烤至時間到。

~ Recipe in Cantonese ~

[飲食男 s--牛油曲奇](#)

牛油曲奇約 30 件

材料:

牛油 200g

砂糖 80g

低筋麵粉 360g

大蛋 1 隻

TABLE CONTENT

Ingredient Flashcards P. 5-8

Visual Recipe in Traditional Chinese with Zhuyin..... P.9

Visual Recipe in Traditional Chinese P. 10

Visual Recipe in Traditional Chinese with Pinyin P.11

Visual Recipe in Traditional Chinese with Jyutping.... P.12

Visual Recipe in Simplified Chinese P.13

Visual Recipe in Simplified Chinese with Pinyin P.14

Basic Baking Terms P.15

材料 ちりょう カ、ム INGREDIENTS



無鹽牛奶油 ムソ、ムナ、ムネ、ムネ



細砂糖 ホ、コ、サ、ト、ウ



麵粉 ム、コ、フ、コ



雞蛋 チ、ワ、タマゴ



材料 cái liào INGREDIENTS



無鹽奶油
wú yán nǎi yóu



細砂糖
xì shā táng



麵粉
miàn fěn



雞蛋
jī dàn



材料 coi4 liu2 INGREDIENTS



無鹽牛奶

mou4 jim4 ngau4 naai5



細砂糖

sai3 saa1 tong4



麵粉

Min6 fan2



雞蛋

gai1 daan2



材料 cái liào INGREDIENTS



无盐奶油

wú yán nǎi yóu



细砂糖

xì shā táng



面粉

miàn fěn



鸡蛋

jī dàn



基_{ㄇㄣˊ}本_{ㄅㄣˋ}的_{ㄉㄜˊ}手_{ㄕㄨˋ}工_{ㄍㄨㄥ}餅_{ㄅㄧㄥˊ}乾_{ㄑㄩㄢˊ} Homemade cookies

一

加_{ㄐㄧㄚ}拌_{ㄅㄢˋ}勻_{ㄩㄣˊ}二_{ㄦˊ} 加_{ㄐㄧㄚ}拌_{ㄅㄢˋ}勻_{ㄩㄣˊ}三_{ㄙㄨㄢ} 加_{ㄐㄧㄚ}拌_{ㄅㄢˋ}勻_{ㄩㄣˊ}四_{ㄙㄨˋ}上_{ㄕㄨㄥˊ}下_{ㄒㄩㄚˋ}火_{ㄏㄨㄛˊ} 180 度_{ㄉㄨˋ}烘_{ㄏㄨㄥ}烤_{ㄎㄠˋ} 15 分_{ㄈㄣ}鐘_{ㄓㄨㄥ}五_{ㄨˋ}完_{ㄨㄢˊ}成_{ㄔㄥˊ}

基本的手工餅乾 Homemade cookies

一



加



拌勻

二

加



拌勻

三

加



拌勻

四



上下火 180 度

烘烤 15 分鐘

五



完成

基本的手工餅乾 Homemade cookies

jī běn de shǒu gōng bǐng gān

一
yī



加
jiā



拌勻
bàn yún

二
èr

加
jiā



拌勻
bàn yún

三
sān

加
jiā



拌勻
bàn yún

四
sì



上下火 180 度
shàng xià huǒ 180 dù

烘烤 15 分鐘
hōng kǎo 15 fēn zhōng

五
wǔ



完成
wán chéng

基本的手工餅乾 Homemade cookies

gei1 bun2 dik1 sau2 gung1 beng2 gon1

一

jat1



加

gaa1



拌勻

bun6 wan4

二

ji6

加

gaa1



拌勻

bun6 wan4

三

saam1

加

gaa1



拌勻

bun6 wan4

四

sei3



上下火 180 度

soeng5 haa6 fo2

dou6

烘烤 15 分鐘

hong3 haau1

fan1 zung1

五

ng5



完成

jyun4 sing4

基本的手工餅乾 Homemade cookies

一



加



拌勻

二

加



拌勻

三

加



拌勻

四



上下火 180 度

烘烤 15 分钟

五



完成

基本的手工餅乾 Homemade cookies

一
yī



加
jiā



拌勻
bàn yún

二
è

加
jiā



拌勻
bàn yún

三
sān

加
jiā



拌勻
bàn yún

四
sì



上下火 180 度
shàng xià huǒ dù

烘烤 15 分钟
hōng kǎo fēn zhōng

五
wǔ



完成
wán chéng

BASIC COOKING TERMS

- Bake 烤^{ㄎㄠˇ} kǎo
- Beat 打^{ㄉㄚˇ} dǎ
- Combine 結^{ㄐㄧㄝˊ}合^{ㄏㄜˊ} jié hé
- Cream 打^{ㄉㄚˇ}軟^{ㄖㄨㄢˇ} dǎ ruǎn
- Stir 攪^{ㄐㄧㄢˇ}拌^{ㄅㄢˋ} / 拌^{ㄅㄢˋ}勻^{ㄩㄣˊ} jiǎo bàn/ bàn yún
- Preheat 預^{ㄩˋ}熱^{ㄖㄜˊ} yù rè
- Oven 烤^{ㄎㄠˇ}箱^{ㄒㄩㄤ} / 焗^{ㄐㄨˊ}爐^{ㄌㄨˊ} kǎo xiāng/ jú lú
- Knead 搓^{ㄘㄨㄛ}揉^{ㄖㄡˊ} cūo róu

BASIC COOKING TERMS

- Bake 焗 guk6
- Beat 打 daa2
- Combine 撈埋一齊 lou1 maai4 jat1 cai4
- Cream 打到軟 daa2 dou3 jyun5
- Stir 攪暈 gaau2 wan4
- Preheat 預熱 jyu6 jit6
- Oven 焗爐 guk6 lou4
- Knead 搓 caai1

BASIC COOKING TERMS

- Bake 烤 kǎo
- Beat 打 dǎ
- Combine 结合 jié hé
- Cream 打软 dǎ ruǎn
- Stir 搅拌 / 拌匀 jiǎo bàn / bàn yún
- Preheat 预热 yù rè
- Oven 烤箱 / 焗炉 kǎo xiāng / jú lú
- Knead 搓揉 cūo róu