

Glosarium

- chángfěn (肠粉) : Mie beras yang dikukus, lalu digulung dan digoreng, lalu ditaburi wijen.
- dàntà (蛋挞) : Kue kaster telur.
- dimsum/ diǎnxīn (点心) : Makanan Cina yang berukuran kecil.
- dòufūhuā (豆腐花) : Tahu sutera yang disajikan dengan sirup rasa jahe manis.
- fèngzhǎo (风爪) : Adalah ceker ayam yang dipotong-potong, lalu dimasak sampai empuk dengan bumbu aneka saus
- guō (锅) : Wajan.
- hànyǔ pīnyīn (汉语拼音) : Ejaan resmi bahasa Mandarin.
- hànzì (汉字) : Aksara Cina.
- Jiānduī (煎堆) : Kue onde-onde yang terbuat dari adonan ketan
- Jiǎozi (饺子) : pangsit yang dibuat dari tepung beras atau tepung gandum yang jernih.
- júhuāchá (菊花茶) : teh bunga krisan.
- mángguǒ bùdīng (果布丁) : Puding mangga yang mempunyai rasa manis dan disajikan dengan susu kental.
- mǎtígāo (马蹄糕) : Kue yang sangat lembut dengan gula cair.
- niúròuwán (牛肉丸) : Daging sapi yang dibentuk bulat dan disajikan di

	atas kulit tahu yang tipis.
nuòmǐjī (糯米鸡)	: Beras ketan yang dibungkus di dalam daun lotus.
páigǔ (排骨)	: Tulang rusuk babi yang dipotong kecil-kecil.
pǔ'ěr chá (普洱茶)	: Teh yang memiliki cita rasa teh hijau.
Qín cháo (秦朝)	: Dinasti Qin
shāomài (烧麦)	: Pangsit kukus isi daging babi dan dibungkus dengan tepung gamdum
tang mien (shuò é fěn 硕莪粉)	: Sejenis tepung sagu yang diambil dari sari pati tepung terigu
tiánmiànjiàng (甜面酱)	: Saus yang terbuat dari kacang kedelai, tepung terigu, air dan garam.
yínchá (飲茶)	: Acara minum teh orang Kanton
yǔtóujiǎo (芋头角)	: Kue yang berisi potongan-potongan jamur, udang dan daging babi yang digoreng
zhàliǎng (炸两)	: Makanan yang terbuat dari mie beras yang digulung, lalu ditaburi wijen
zhīmájǔǎn (芝麻卷)	: Kue yang licin dan lembut yang disajikan pada saat yumcha.
zhōu (粥)	: Bubur nasi yang disajikan dengan sayur-sayuran